

## Plats à emporter Noël et Nouvel An

Commande avant le 22 décembre 2024 pour les 24 et 25 décembre 2024.

Commande avant le 29 décembre 2024 pour le 31 décembre 2024 et le 1er janvier 2025.

ATTENTION: toutes les commandes seront à récupérer les 24 et 31 décembre avant 15h.

Vous pouvez choisir vos mets à la carte ou commander sous forme de menus:

Menu N°1: 25.00€/personne

Menu N°2: 30.00€/personne

### Apéritif

Assortiment de toasts

3,00 €

*5 toasts par personne*

### Entrées

Cassolette de langoustines sur julienne de légumes, crème de crustacés

13,00 €

*Proposée dans le menu N°1*

Tranche de pâté en croûte accompagnée d'une compotée d'oignons rouges

11,00 €

*Proposée dans le menu N°1*

Assiette terre et mer: crevettes, saumon fumé, magret de canard fumé et mousse de foie de canard

11,00 €

*Proposée dans le menu N°1*

Bouchée aux ris de veau

0,00 €

*Proposé dans le menu N°1 Hors carte*

Cassolette de Saint Jacques, champignons des bois, et crème de persil plat

13,00 €

*Proposée dans le menu N°2*

Terrine de foie gras de canard accompagnée d'un chutney aux fruits

13,00 €

*Proposée dans le menu N°2*

Cannelloni de saumon fumé à la chair de crabe

0,00 €

*Proposée dans le menu N°2 Hors carte*

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (à réchauffer)

0,00 €

*Proposé dans le menu N°2 Hors carte*

## Plats

Filet de dorade poêlé et sa crème au magret fumé <i>Proposé dans le menu N°1</i>	16,00 €
Cassolette de poissons et crustacés, sauce à la ciboulette <i>Proposé dans le menu N°1 Hors carte</i>	0,00 €
Dos de bar poêlé et sa crème à la ciboulette <i>Proposé dans le menu N°2</i>	18,00 €
Tournedos de lotte et sa crème au safran <i>Proposé dans le menu N°2</i>	18,00 €
Cassolette de homard et sa crème de crustacés <i>Hors menu</i>	20,00 €
Suprême de volaille farci au foie gras, crème aux morilles <i>Proposé dans le menu N°1</i>	18,00 €
Pavé de selle d'agneau, sauce au romarin <i>Proposé dans le menu N°1</i>	15,00 €
Filet de kangourou et jus au poivre <i>Proposé dans le menu N°1</i>	15,00 €
Pavé de cerf, sauce Grand Veneur <i>Proposé dans le menu N°2</i>	18,00 €
Pavé de veau et jus à la vanille <i>Proposé dans le menu N°2</i>	18,00 €
Filet de boeuf et sa sauce au vin rouge <i>Hors menu</i>	18,00 €

## Desserts

Entremet pâtissier aux fruits exotiques et cassis <i>Proposé dans les menus N°1 et 2</i>	4,00 €
Disatino chocolat et framboise <i>Proposé dans les menus N°1 et 2</i>	4,00 €
Paris-Brest au caramel au beurre salé <i>Proposé dans les menus N°1 et 2</i>	4,00 €